













Speiseplan

Speiseplan - KW 22 (2026)



TAG	GEMÜSE / SALAT	MENU	MENU VEGETARISCH	NACHTISCH / OBST
Montag	—	—	—	—
Dienstag	—	Rührei Rahmspinat Slazkartoffeln (g, g1, c, 34, i) 	Rührei Rahmspinat Slazkartoffeln (g, g1, c, 34, i) 	Natur Joghurt Ananasragout (g, g1, 33, 25, 32) 
Mittwoch	Chinakohl-Karotten Joghurt Dressing (g, g1)  	Spaghetti Tomaten Sugo Hartkäse (a, a1, i, 34, g, g1, c, 2, 1, 30)	Spaghetti Tomaten Sugo Hartkäse (a, a1, i, 34, g, g1, c, 2, 1, 30)	Obst nach Verfügbarkeit
Donnerstag	Blattsalate Tomaten Dressing (34, i, j, 11, f) 	Fisch Nuggets Rote-Bete-Remoulade Reis (d, a, a1, c, j, 1, 11) 	Gemüse Nuggets Rote-Bete-Remoulade Reis (g, g1, a, a1, c, j, 1, 11)  	Obst nach Verfügbarkeit
Freitag	—	Kartoffelrahmsuppe Geflügel Würfel Baguette (g, g1, 22, a1, a) 	Kartoffelrahmsuppe Croutons Baguette (g, g1, a, a1, c)  	Grißpudding Beersauce (a, a1, g, g1, 25, 33)



Allergen-Übersicht – KW 22/2026

Dienstag

Menu: Rührei | Rahmspinat | Slazkartoffeln (Gesamt: g, g1, c, 34, i)

Rührei	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier
Rahmspinat	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch, i Sellerie
Salzkartoffeln	<i>Keine Allergene</i>

Menu Vegetarisch: Rührei | Rahmspinat | Slazkartoffeln (Gesamt: g, g1, c, 34, i)

Rührei	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier
Rahmspinat	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch, i Sellerie
Salzkartoffeln	<i>Keine Allergene</i>

Nachtisch / Obst: Natur Joghurt | Ananasragout (Gesamt: g, g1, 33, 25, 32)

Natur Joghurt	g Milch, g1 Milcheiweiß
Ananasragout	33 Zuckerart und Süßungsmittel, 25 Stärke, 32 Verdickungsmittel

Mittwoch

Gemüse / Salat: Chinakohl-Karotten | Joghurt Dressing (Gesamt: g, g1)

Chinakohl-Karotten	<i>Keine Allergene</i>
Joghurt Dressing	g Milch, g1 Milcheiweiß

Menu: Spaghetti | Tomaten Sugo | Hartkäse (Gesamt: a, a1, i, 34, g, g1, c, 2, 1, 30)

Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Tomaten Sauce	i Sellerie, 34 Knoblauch
Hartkäse	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier, 2 Konservierungsstoffe, 1 Farbstoff, 30 unter Schutzatmosphäre Verpackt

Menu Vegetarisch: Spaghetti | Tomaten Sugo | Hartkäse (Gesamt: a, a1, i, 34, g, g1, c, 2, 1, 30)

Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Tomaten Sauce	i Sellerie, 34 Knoblauch
Hartkäse	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier, 2 Konservierungsstoffe, 1 Farbstoff, 30 unter Schutzatmosphäre Verpackt

Nachtisch / Obst: Obst nach Verfügbarkeit

Obst nach Verfügbarkeit	<i>Keine Allergene</i>
-------------------------	------------------------

Donnerstag

Gemüse / Salat: Blattsalate | Tomaten Dressing (Gesamt: 34, i, j, 11, f)

Blattsalate	<i>Keine Allergene</i>
Tomaten Dressing	34 Knoblauch, i Sellerie, j Senf, 11 Süßungsmittel, f Soja

Menu: Fisch Nuggets | Rote-Bete-Remoulade | Reis (Gesamt: d, a, a1, c, j, 1, 11)

Fisch Nuggets	d Fisch, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Rote-Bete-Remoulade	c Eier, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, j Senf, 1 Farbstoff, 11 Süßungsmittel
Reis	<i>Keine Allergene</i>

Menu Vegetarisch: Gemüse Nuggets | Rote-Bete-Remoulade | Reis (Gesamt: g, g1, a, a1, c, j, 1, 11)

Gemüse Nuggets	g Milch, g1 Milcheiweiß, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Rote-Bete-Remoulade	c Eier, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, j Senf, 1 Farbstoff, 11 Süßungsmittel
Reis	<i>Keine Allergene</i>

Nachtisch / Obst: Obst nach Verfügbarkeit

Obst nach Verfügbarkeit	<i>Keine Allergene</i>
-------------------------	------------------------

Freitag**Menu: Kartoffelrahmsuppe | Geflügel Würfel | Baguette** (Gesamt: g, g1, 22, a1, a)

Kartoffelrahmsuppe	g Milch, g1 Milcheiweiß
Geflügelstreifen	22 Geflügelfleisch, a1 Weizen, a Glutenhaltiges Getreide
Baguette	a1 Weizen, a Glutenhaltiges Getreide

Menu Vegetarisch: Kartoffelrahmsuppe | Croutons | Baguette (Gesamt: g, g1, a, a1, c)

Kartoffelrahmsuppe	g Milch, g1 Milcheiweiß
Backerbsen	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, g Milch
Baguette	a1 Weizen, a Glutenhaltiges Getreide

Nachtisch / Obst: Grießpudding | Beerensauce (Gesamt: a, a1, g, g1, 25, 33)

Grießpudding	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, g Milch, g1 Milcheiweiß
Beerensauce	25 Stärke, 33 Zuckerart und Süßungsmittel

Allergen-Legende

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	a1 Weizen
a2 Roggen	a3 Gerste
a4 Hafer	a6 Dinkel
b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	c Eier und Eierzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse	e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
h1 Mandeln	h2 Haselnuss
h4 Kaschunuss	h5 Pecannuss
h7 Pistazie	h8 Macadamia- oder Queenslandnuss
f Soja und Sojaerzeugnisse	g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
t Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j Senf und Senferzeugnisse	k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
i Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	m Lupine sowie Erzeugnisse daraus
n Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus	20 Schweinefleisch
21 Rindfleisch	22 Geflügelfleisch
34 Knoblauch	g1 Milcheiweiß
36 Jodsalz	y Hülsenfrucht (Erbsen, Linsen, Kichererbsen)
30 unter Schutzatmosphäre Verpackt	25 Modifizierte Stärke
z Orangen, Zitrusfrüchte	32 Verdickungsmittel

Zusatzstoffe

23 mit Geschmacksverstärker	1 mit Farbstoff
7 gewachst	6 geschwärzt
8 mit Phosphat	2 mit Konservierungsstoffe
5 geschwefelt	3 mit Antioxidationsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle	11 mit Süßungsmittel
33 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	

Symbole





Milch